



# Inn Restaurant

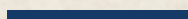
*Një traditë shijesh që prej 2002*



E frymëzuar nga shijet autentike të Mesdheut, menuja jonë vlerëson frutat e detit të freskëta, produktet sezonale, pastat artizanale dhe pjatat që pasqyrojnë stilin e jetesës bregdetare.

Që prej vitit 2002, Drymades Inn ka qenë një destinacion i njohur në rivierën jugore të Shqipërisë, duke ndërthurur traditën lokale me frymën bashkëkohore të kuzhinës mesdhetare. Për më shumë se dy dekada, kemi evoluar vazhdimisht ofertën tonë gastronomike, duke qëndruar besnikë ndaj autenticitetit, cilësisë dhe mikpritjes që na karakterizon.

Çdo pjatë përgatitet me kujdes, duke përzgjedhur përbërës të freskët dhe cilësorë, për të krijuar një eksperiencë autentike që pasqyron karakterin dhe bukurinë e rivierës shqiptare. Nga drekat e gjata verore pranë detit deri te darkat nën ngjyrat e perëndimit, ju ftojmë të shijoni një traditë mikpritjeje dhe shijesh që vazhdon prej më shumë se njëzet vitesh.



## Sallata

*Sallata të freskëta të përgatitura çdo ditë me perime sezonale, djathëra cilësorë dhe dressing homemade.*

### Sallatë Chef 1.200

Valerianë, rukola, mollë jeshile, kërpudha, karkaleca, fara kungulli, luleshtrydhe, shegë dhe vinegretë me portokall, limon dhe aceto balsamiko.

### Sallatë Verore 1.000

Miks gjethesh, quinoa, mango, avokado dhe salcë portokalli.

### Sallatë Inn 1.000

Spinaq, panxhar, djathë dhie, bresaola dhe salcë tartufi.

### Sallatë Greke 1.000

Perime të stinës, domate, kastravec, specia, ullinj dhe djathë dhie.

## Antipasta të Ngrhtëa

*Specialitete deti të pjekura në zgarë me aromë tymi dhe erëza mesdhetare.*

### Antipastë Mikse në Zgarë 5.000

Oktapod, sepie, kallamar, karkaleca dhe kroketa peshku.

### Oktapod Zgare 1.700

Perime të stinës dhe humus qjqrash.

### Karkaleca Zgare 1.700

### Karkaleca Saganaki 1.700

Salcë domate, kaperi, djathë i bardhë, pomodorini, Grana dhe trumzë.

### Friturë Mikse 1.800

Kallamarë, sepie dhe karkaleca të skuqur.

## Supat

*Supa të ngrohta dhe të pasura me shije, ideale për të nisur vaktin.*

### Supë Peshku 800

Patate, karrota, peshk i freskët dhe erëza mesdhetare.

## Antipasta të Ftohta

*Përzgjedhje specialitetesh deti të servitura të ftohta për një eksperiencë fine dining.*

### Antipastë Mikse e Ftohtë 4.000

Karpacio levreku, oktapod, karkalec tiger, skampi dhe salmon gravlax.

### Tartar Salmoni 1.500

Salmon i freskët, avokado, mango, salcë soje dhe algë deti.

### Karpacio Levreku 1.700

Salcë limoni, shegë dhe luleshtrydhe.

### Tataki Toni 2.000

Salcë soje, fara susami, Sriracha dhe algë deti.

### Oktapod i Ftohtë 1.700

Selino, specia të kuq dhe jeshilë, erëza të freskëta dhe salcë limoni.

### Skampi Crudo 3.000

Salcë limoni, luleshtrydhe dhe frut pasioni.

### Karkalec Tigri Crudo 2.600

Salcë limoni, shegë dhe luleshtrydhe.

### Goca Deti 4.000/kg

Të shoqëruara me salcë limoni

# Pasta & Risotto

*Pasta artigianale dhe risoto kremoze të frymëzuara nga kuzbina italiane dhe mesdhetare.*

Linguini me Fruta Deti	1.200	Paccheri	1.500
Risotto me Karkaleca dhe Kungull	1.200	Peshk, pomodorini dhe stika pishe.	
Risotto me Kërpudha dhe Ragù Rose	1.600	Ravioli Drymades Inn	1.300
Kërpudha, ragù rose dhe salcë tartufi.		Ravioli me salcë tartufi, kërpudha të freskëta, karkaleca dhe fara pishe.	
		Orecchiette me Pesto Borziloku dhe Karkaleca	1.300

# Pjatat Kryesore

*Pjata të përgatitura me produkte të freskëta, të shoqëruara me garnitura dhe salca të frymëzuara nga kuzbina mesdhetare.*

Salmon në Zgarë	1.700	Fileto Viçi	2.000
Pure patatesh dhe perime të stinës.		Salcë demi-glacé dhe pure patatesh me perime të stinës.	
Levrek në Zgarë	1.700		
Shoqëruar me perime të stinës.			

# Mish Dry - Aged

Ribeye Steak	16.000/kg	Tomahawk Steak	15.000/kg
		Fiorentina Steak	14.500/kg

# Peshku i Ditës

*Peshk deti i freskët, i ardhur çdo ditë dhe i përgatitur sipas preferencës suaj.*  
{Çmimi për kg}

17.000	Aragosta	9.000	Dental	4.500	Gjuza
17.000	Astice	17.000	Gjinkallë	5.000	Sepie
6.000	Fagri	4.000	Barbun	8.000	Karkalec Tigër
6.000	Kovaç	4.000	Merluc	10.000	Karkalec Vjolë
6.000	Rrufio	7.000	Koce	5.000	Kallamar i Egër
5.000	Peshkatriçe	6.000	Levrek	10.000	Skampi

# Ëmbëlsira

*Përfundoni vaktin tuaj me ëmbëlsira klasike dhe fruta të freskëta sezonale.*

## Tiramisu

Krem mascarpone, biskota savoiardi dhe aromë kafeje.

600

## Cheesecake

Krem djathi mbi bazë biskote, i shoqëruar me salcë frutash.

600

## Ëmbëlsira e Ditës

Përzgjedhje e freskët e përgatitur çdo ditë.  
\*Ju lutemi pyesni kamarierin për ëmbëlsirën e sotme.

600

## Fruta Stine Sezonale

Përzgjedhje frutash të freskëta sezonale.

1.000





# Inn Restaurant

*A Tradition of Flavour Since 2002*

Inspired by the authentic flavors of the Mediterranean, our menu celebrates the finest fresh seafood, seasonal ingredients, handcrafted pasta, and dishes that reflect the essence of coastal living.

Since 2002, Drymades Inn has been a distinguished destination along Albania's southern Riviera, blending local culinary traditions with the contemporary spirit of Mediterranean cuisine. For more than two decades, we have continuously evolved our culinary offerings while remaining true to the authenticity, quality, and hospitality that define us.

Every dish is thoughtfully prepared using carefully selected, high-quality ingredients, creating an authentic dining experience that captures the character and beauty of the Albanian coastline. From long summer lunches by the sea to unforgettable dinners beneath the colors of the sunset, we invite you to experience a tradition of hospitality and exceptional cuisine that continues to this day.



## Salads

*Fresh salads prepared daily with seasonal vegetables, premium cheeses and homemade dressings.*

### Chef Salad 1.200

Lamb's lettuce, rocket, green apple, mushrooms, shrimp, pumpkin seeds, strawberries, pomegranate and orange, lemon and balsamic vinaigrette.

### Summer Salad 1.000

Mixed leaves, quinoa, mango, avocado and orange dressing.

### Inn Salad 1.000

Spinach, beetroot, goat cheese, bresaola and truffle dressing.

### Greek Salad 1.000

Seasonal vegetables, tomatoes, cucumber, peppers, olives and goat cheese.

## Hot Appetizers

*Grilled seafood specialties infused with Mediterranean flavors.*

### Mixed Grilled Seafood Platter 5.000

Octopus, cuttlefish, calamari, shrimp and fish croquettes.

### Grilled Octopus 1.700

Seasonal vegetables and chickpea hummus.

### Grilled Shrimp 1.700

### Shrimp Saganaki 1.700

Tomato sauce, capers, white cheese, pomodorini, Grana cheese and thyme.

### Mixed Seafood Fritto 1.800

Calamari, cuttlefish and shrimp.

## Soups

*Warm and comforting soups, ideal to start your meal.*

### Fish Soup 800

Potatoes, carrots, fresh fish and Mediterranean herbs.

## Cold Appetizers

*A selection of seafood delicacies served cold for a refined dining experience.*

### Mixed Cold Appetizer 4.000

Sea bass carpaccio, octopus, tiger prawns, scampi and gravlax salmon.

### Salmon Tartare 1.500

Salmon, avocado, mango, soy sauce and seaweed.

### Sea Bass Carpaccio 1.700

Lemon dressing, pomegranate and strawberries.

### Tuna Takaki 2.000

Soy sauce, sesame seeds, Sriracha sauce and seaweed.

### Chilled Octopus 1.700

Celery, red and green peppers, fresh herbs and lemon dressing.

### Scampi Crudo 3.000

Lemon dressing, strawberries and passion fruit.

### Tiger Prawn Crudo 2.600

Lemon dressing, pomegranate and strawberries.

### Oysters 4.000/kg

Served with lemon dressing.

# Pasta & Risotto

*Handcrafted pasta and creamy risotto inspired by Italian and Mediterranean cuisine.*

Seafood Linguine	1.200	Paccheri	1.500
		Fish, pomodorini and pine nuts.	
Shrimp and Pumpkin Risotto	1.200		
Mushroom & Ragù Rosé Risotto	1.600	Drymades Inn Ravioli	1.300
Mushrooms, ragù rosé and truffle sauce.		Ravioli with truffle sauce, fresh mushrooms, shrimp and pine nuts.	
		Orecchiette with Basil Pesto and Shrimp	1.300

# Main Courses

*Freshly prepared dishes accompanied by seasonal sides and Mediterranean-inspired sauces.*

Grilled Salmon	1.700	Beef Fillet	2.000
Mashed potatoes and seasonal vegetables.		Demi-glace sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables.	
Grilled Sea Bass	1.700		
Served with seasonal vegetables.			

# Dry-Aged Meat

Ribeye Steak	16.000/kg	Tomahawk Steak	15.000/kg
		Fiorentina Steak	14.500/kg

# Catch of the Day

*Fresh seafood delivered daily and prepared according to your preference.*

{Price per kg}

17.000	Spiny Lobster	9.000	Dentex	4.500	Gurnard
17.000	Lobster	17.000	Red Prawn	5.000	Cuttlefish
6.000	Red Sea Bream	4.000	Red Mullet	8.000	Tiger Prawns
6.000	John Dory	4.000	Hake	10.000	Purple Shrimp
6.000	Red Scorpionfish	7.000	Gilthead Sea Bream	5.000	Wild Calamari
5.000	Monkfish	6.000	Sea Bass	10.000	Scampi

# Desserts

*Finish your meal with classic desserts  
and fresh seasonal fruits.*

## Tiramisu

Mascarpone cream, savoiardi biscuits and  
coffee aroma.

600

## Cheesecake

Cream cheese on a biscuit base,  
served with fruit sauce.

600

## Dessert of the Day

Freshly prepared every day.  
\*Please ask your waiter about  
today's dessert.

600

## Seasonal Fruit Selection

A selection of fresh seasonal fruits.

1.000

